



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Pommes de terre ciboulette	Bœuf mironton 	Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Cordon bleu	Pommes vapeur	Bouloghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison 	Gratin de courgettes	Croc' lait	Brie	Cantal
	Gélibié au chocolat	Mousse à la framboise 	Banane 	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce	S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de porc au miel*	Poisson meunière 	Mortadelle*	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Beignets de brocolis	Emmental
Carré de l'Est	Buchette	Purée	Cheddar	Eclair au chocolat
Fruit de saison 	Flan chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/V: Steak haché au thon	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*				
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Crêpinette de porc au jus*	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche		Haricots verts
	Mimolette	Kiri	Petit suisse sucré 	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Marbré au chocolat 	Croisillon aux pommes	Banane 
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Sauté de poulet façon thai S/V: Omelette		S/V: Poisson pané

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

